



TAVERNA
MOTORSHIP

SKALA MARION • THASSOS • GREECE

by Stelian Muscalu



M E N I U

M E N U · Κ Α Τ Α Λ Ο Γ Ο Σ

Așezați-vă. Priviți marea. Lăsați apusul să vină.

DE RESTUL NE OCUPĂM NOI!





Povestea noastră



STELIAN MUSCALU · a ales Motorship cu inima

PLAJA PE CARE VĂ AFLAȚI ACUM nu este o simplă bucată de nisip din Skala Maries. Este unul dintre acele locuri rare care au văzut oameni, generații, plecări, întoarceri, bărci trase la mal, veri lungi și apusuri care par desenate de cineva care iubește Grecia mai mult decât știe să explice.

Aici a fost construită prima casă de pescari din Skala Maries. A aparținut familiei Kalafatis și a fost moștenită din tată în fiu, purtând cu ea o parte discretă, dar vie, din istoria acestui sat. Ani la rând, locul acesta a respirat în ritmul mării.

Astăzi, aceeași parcelă de pământ găzduiește Taverna Motorship.

Și poate că întrebarea firească este: cum a ajuns o bucățiță din istoria Greciei să fie dusă mai departe de niște români?

Răspunsul nu stă într-un contract. Nici într-un calcul rece. Nici într-un plan de afaceri cu tabele, grafice și proiecții.

Stelian Muscalu, jurnalist și om care a iubit Grecia cu mult înainte să devină parte din povestea ei, a ales Motorship cu inima. Fără o analiză economică savantă. Fără promisiuni de profit. Fără garanții. Doar cu drag de Thassos, cu respect pentru bătrâna Eladă și cu sentimentul acela rar că unele locuri nu le cumperi, ci le primești în grijă.

De atunci, Motorship nu a mai fost doar o tavernă. Am muncit, am greșit, am reparat, am învățat, am schimbat, am pus suflet în fiecare detaliu. Am vrut ca acest loc să devină mai mult decât o terasă cu vedere la mare. Am vrut să devină o destinație culinară. Un loc în care masa nu se termină odată cu ultimul fel de mâncare, ci rămâne cu tine ca o amintire bună.

Aici, oamenii nu vin doar să mănânce.

Vin să stea. Vin să respire. Vin să privească marea fără grabă. Vin să asculte povești și să lase, fără să știe, câte una în urmă. Vin pentru gustul Egeeii, pentru pește, pentru fructe de mare, pentru preparate simple și curate, dar și pentru câteva arome românești aduse aici cu dor, pentru cei care vor să simtă, măcar pentru o clipă, și ceva de-acasă.

Iar apoi vine apusul.

Apusurile de la Motorship nu se povestesc ușor. Trebuie văzute. Sunt seri în care soarele coboară peste Skala Marion cu o liniște aproape solemnă, iar marea prinde culori care nu încap în fotografii. Atunci, pentru câteva minute, totul se oprește: conversațiile se domolesc, paharele rămân pe masă, oamenii se uită spre orizont și înțeleg, fiecare în felul lui, de ce locul acesta contează.

Aceasta este povestea noastră.

Suntem români de la Motorship. Cu suflet latin, inimă balcanică și dragoste sinceră pentru Grecia. Iar faptul că țineți acest meniu în mână înseamnă ceva pentru noi.

Vă mulțumim că ați ales Motorship. Vă mulțumim că ne-ați oferit o seară din vacanța dumneavoastră. Știm că timpul este prețios, așa că vă promitem că o să-l tratăm cu respect.





APERITIVE

ΟΡΕΚΤΙΚΑ · APPETIZERS

1

- Μπουρεκάκια με τζατζίκι** (10 τεμ.) ¹⁻⁶⁻¹⁵⁻¹⁶⁻¹⁸⁻²⁰⁻²¹ €10
Greek filo parcels with tzatziki · Pachetele grecești cu tzatziki · 200 / 50 g
Pachețele aurii în foi de filo, alături de tzatziki răcoritor.
- Τζατζίκι** ⁷⁻¹⁹ €6
Tzatziki · 200 g
Iaurt grecesc, castravete și usturoi — răcoarea verii.
- Τυροκαυτερή** ³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁹ €6
Spicy feta dip · Cremă de feta picantă · 200 g
Feta cremoasă cu o adiere iute — clasicul tirokafteri.
- Ταραμοσαλάτα** ¹⁻⁶⁻¹⁸⁻¹⁹ €6
Fish roe dip · Salată de icre · 200 g
Spuma fină a mării, dintr-o rețetă grecească de demult.
- Μελιτζανοσαλάτα** ¹⁸ €6
Eggplant dip · Salată de vinete · 200 g
Vinete mătăsoase, cu gust afumat.
- Ζακούσκα** ¹⁸ €5
Romanian zacuscă · Zacuscă românească · 150 g
Clasica zacuscă de acasă, cu vinete și ardei copti.
- Καυτερή πιπεριά ψητή** ¹²⁻¹⁹ €4
Grilled hot pepper · Ardei iute copt pe grătar · 100 g
Pentru cei care iubesc focul — copt încet pe jar.
- Μελιτζάνα ψητή με φέτα** ⁷⁻¹²⁻¹⁷⁻¹⁸⁻¹⁹ €7
Baked eggplant with feta · Vânăță coaptă cu feta · 300 g
Vânăță coaptă, caldă, alături de feta cremoasă.
- Φέτα με ελαιόλαδο και ρίγανη** ⁷⁻¹⁷⁻¹⁹ €5
Feta with olive oil & oregano · Feta cu ulei de măsline și oregano · 150 g
Simplu și grecesc: feta, ulei de măsline, oregano.
- Φέτα ψητή με μέλι και σουσάμι** ¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁷⁻¹⁸⁻¹⁹ €8
Baked feta with honey & sesame · Feta la cuptor cu miere și susan · 200 g
Dulce-sărat: feta caldă, miere aurie, susan crocant.
- Μπουγιουρντί** ³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁹ €10
Bouyiourdi · Bouyiourdi · 300 g
Feta, kefalotyri și mozzarella cu roșii și ardei copti la cuptor — iute și parfumat.
- Χωριάτικη σαλάτα** ⁷⁻¹²⁻¹⁹ €10
Greek salad · Salată grecească · 400 g
Clasica grecească: roșii, castraveți, măsline și feta.
- Σαλάτα με καπνιστό σκουμπρί** ¹²⁻¹⁹ €10
Smoked mackerel salad · Salată de macrou afumat · 300 g
Macrou afumat, fraged, peste verdețuri proaspete.
- Καπνιστό σκουμπρί** ¹²⁻¹⁸ €10
Smoked mackerel · Macrou afumat · 160 g
Macrou afumat, fraged și gustos, ca aperitiv.

Η λίστα αλλεργιογόνων βρίσκεται στην τελευταία σελίδα · The allergen list is on the last page · Lista de alergeni se găsește pe ultima pagină

Το βιβλίο παραπόνων & προτάσεων διαθέσιμο από το προσωπικό · Suggestion & complaint book available from the staff · Beschwerde- und Vorschlagsbuch auf Anfrage beim Personal erhältlich



SUPE & CIORBE

ΣΟΥΠΕΣ · SOUPS

2

Πατσάς 3-7-9-12-15-18 €14

Tripe soup · Ciorbă de burtă · 400 g

Clasicul balcanic, acrișor și catifelat — un strop de acasă.

Σούπα μοσχαρίσια 1-9-15-18 €12

Beef sour soup · Ciorbă de văcuță · 400 g

Limpede, hrănitoare, cu gustul acrișor al ciorbei adevărate.

Σούπα κότας 1-9-18 €12

Hen soup · Ciorbă de găină · 400 g

Ciorbă de găină, caldă și aromată, gătită pe-ndelete.

Κοτόσουπα αυγολέμονο 3-7-9-18 €12

Greek-style chicken soup · Ciorbă de pui à la grec · 400 g

Pui cu legume, dreasă cremos, în stil grecesc.

Σούπα χοιρινή «Rădăuți» 3-7-9-18 €12

Rădăuți-style pork soup · Ciorbă de porc rădăuțeană · 400 g

Rețeta rădăuțeană, dreasă cu smântână și usturoi.

Κοτόσουπα 1-9-15-18 €12

Chicken soup · Supă de pui · 400 g

Caldă și liniștitoare — alinarea oricărei zile.

Σούπα θαλασσινών 1-2-4-6-9-10-11-12-13-14-19-20 €14

Seafood soup · Supă de fructe de mare · 400 g

Esența Mării Egee, adunată într-un castron aromat.



Η λίστα αλλεργιογόνων βρίσκεται στην τελευταία σελίδα · The allergen list is on the last page · Lista de alergeni se găsește pe ultima pagină

Το βιβλίο παραπόνων & προτάσεων διαθέσιμο από το προσωπικό · Suggestion & complaint book available from the staff · Beschwerde- und Vorschlagsbuch auf Anfrage beim Personal erhältlich



PASTE



ZYMAPIKA · PASTA



Μακαρόνια καρμπονάρα ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁶ €14

Carbonara pasta · Paste carbonara · 400 g

Mătăsoasă și bogată, cu o cremă fină de ou și brânză.

Μακαρόνια με θαλασσινά ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁻¹⁵⁻¹⁹ €19

Seafood pasta · Paste cu fructe de mare · 400 g

Paste împletite cu darurile mării, parfumate și ușoare.

Μακαρόνια με γαρίδες ¹⁻²⁻³⁻¹⁵⁻¹⁹ €19

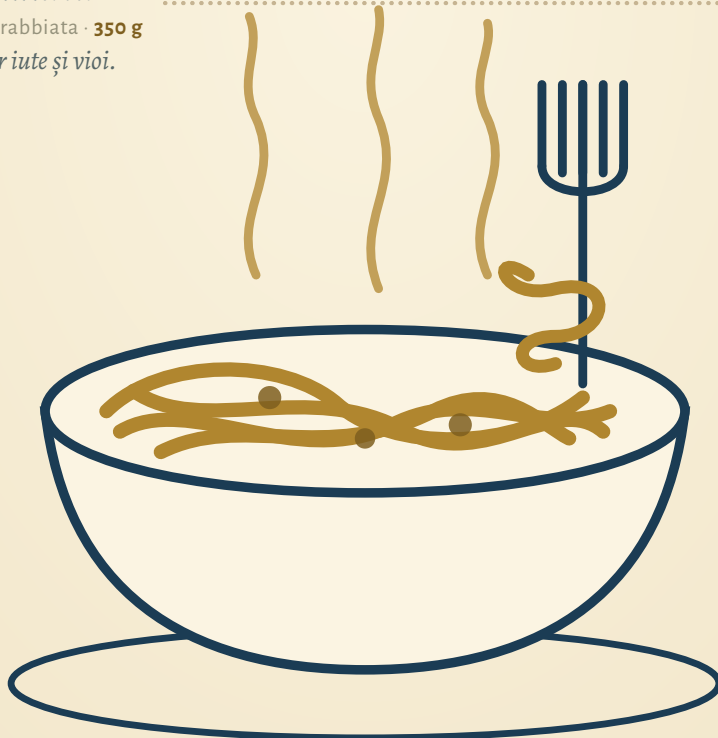
Prawn pasta · Paste cu creveți · 400 g

Paste cu creveți succulenți, într-un sos ușor și aromat.

Μακαρόνια αραμπιάτα ¹⁻³⁻¹⁹ €12

Pasta arrabbiata · Paste arrabbiata · 350 g

Sos de roșii cu un caracter iute și viu.





PEȘTE

ΨΑΡΙΑ · FISH



Γαύρος τηγανητός ¹⁻¹²⁻¹⁸ €12

Fried anchovies · Hamsii prăjite · 250 g

Hamsii crocante, prăjite simplu — de ronțait cu poftă.

Σαρδέλες σχάρας ¹⁻¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €14

Grilled sardines · Sardine la grătar · 250 g

Sardine proaspete, rumenite pe jar — gustul autentic al Egeei.

Τσιπούρα σχάρας ¹⁻¹²⁻¹⁹ €6 /100g

Grilled sea bream · Dorada la grătar

Dorada întregă, friptă pe jar, cu lămâie și ulei de măsline.

Λαβράκι σχάρας ¹⁻¹²⁻¹⁹ €6 /100g

Grilled sea bass · Biban de mare fript

Biban de mare, ferm și gustos, friptă pe jar.

Ψάρι ημέρας ¹⁻¹²⁻¹⁹ €10 /100g

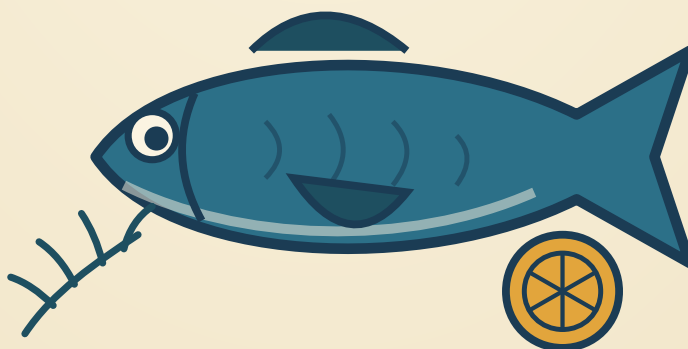
Catch of the day · Captura zilei

Întrebă personalul Motorship despre peștele proaspăt al zilei — scorpie de mare, barbun, red snapper.

Αστακός φρέσκος ¹⁻¹²⁻¹⁹ €12.5 /100g

Fresh lobster · Homar proaspăt

Homar proaspăt — luxul mării, gătit simplu și cu respect.





FRUCTE DE MARE

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ · SEAFOOD

4

Καλαμάρι σχάρας 1-12-15-19 €20

Grilled squid · Calamar la grătar · 350 g
Calamar fraged, rumenit pe jar, cu lămâie.

Καλαμάρι γεμιστό με φέτα 7-12-14-15-17-19 **DELICIOS** €24

Squid stuffed with feta · Calamar umplut cu feta · 400 g
Calamar umplut cu feta cremoasă — o îmbinare grecească desăvârșită.

Καλαμάρι πανέ 1-12-14-15-19 **NOU** €20

Breaded calamari · Calamar pane · 350 g
Inele de calamar într-o crustă crocantă, aurie.

Χταπόδι σχάρας 12-14-15-18-19 €25

Grilled octopus · Caracatiță la grătar · 400 g
Caracatiță gătită lin până se face mătase, friptă pe jar.

Μύδια σε σάλτσα λευκού κρασιού 12-14-15-19 **RECOMANDAREA NOASTRĂ** €17

Mussels in white wine sauce · Scoici în sos de vin alb · 500 g
Scoici proaspete, într-un sos delicat de vin alb și usturoi.

Μύδια σε σάλτσα κόκκινου κρασιού 12-14-15-19 €17

Mussels in red wine sauce · Scoici în sos de vin roșu · 500 g
Scoici parfumate, într-un sos catifelat de vin roșu.

Γαρίδες σχάρας 1-2-12-15-19 €20

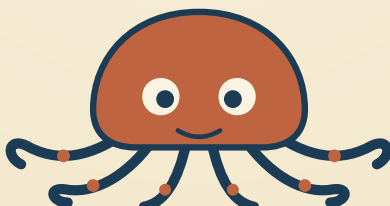
Grilled prawns · Creveți la grătar · 350 g
Creveți mari, rumeniți pe jar, simpli și gustoși.

Γαρίδες σαγανάκι 2-7-15-17-19 €20

Prawns saganaki · Creveți saganaki · 400 g
Creveți copti cu roșii și feta, în tigaia tradițională.

Γαρίδες πανέ 1-2-12-15-19 €20

Breaded prawns · Creveți pane · 350 g
Creveți într-o crustă crocantă, aurie.



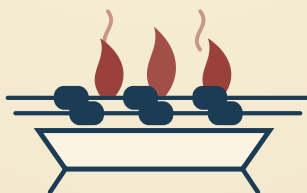


CARNE

ΚΡΕΑΤΙΚΑ · MEAT

3

- Σουβλάκι χοιρινό / κοτόπουλο με πατάτες** ¹²⁻¹⁵⁻¹⁸⁻¹⁹ €14
Pork/chicken souvlaki with fries · Souvlaki porc / pui & cartofi prăjiți · 250 / 220 / 50 g
Frigărui rumenite pe jar, alături de cartofi prăjiți.
- Γύρος χοιρινός / κοτόπουλο** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹³⁻¹⁵⁻¹⁶⁻¹⁸⁻¹⁹ **BEST IN TOWN** €14
Pork/chicken gyros · Gyros porc / pui · 250 / 220 / 40 / 40 / 60 g
Carne suculentă, rumenită la rotisor — mândria casei.
- Μίτσι με πατάτες & μουστάρδα** ¹⁰⁻¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €14
Mici, fries & mustard · Mici & cartofi prăjiți & muștar · 300 / 220 / 30 g
Micii românești, fragezi și aromați, cu cartofi și muștar.
- Στήθος κοτόπουλου σχάρας με πατάτες** ¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €14
Grilled chicken breast with fries · Piept de pui la grătar & cartofi prăjiți · 250 / 220 / 20 g
Piept de pui fraged, curat, direct de pe grătar.
- Χοιρινός λαιμός σχάρας με πατάτες** ¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €15
Grilled pork neck with fries · Ceață de porc la grătar & cartofi prăjiți · 250 / 220 / 30 g
Ceață suculentă, marinată, friptă încet pe jar.
- Παϊδάκια αρνίσια με πατάτες** ¹²⁻¹⁵⁻¹⁸⁻¹⁹ €20
Lamb chops with fries · Cotlet de berbecuț & cartofi prăjiți · 250 / 220 / 30 g
Coaste fragede de berbecuț, rumenite pe jar.
- Αρνίσιο κότσι στον φούρνο με πατάτες** ¹⁵⁻¹⁹ €24
Oven-baked lamb shank with potatoes & vegetables · Genunchi de miel la cuptor & cartofi și legume · 350 / 300 g
Carne fragedă care se desprinde de pe os, cu cartofi și legume.
- Tomahawk χοιρινό με πατάτες** ¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €20
Pork tomahawk with fries · Tomahawk de porc & cartofi prăjiți · 400 / 220 / 30 g
O bucată impresionantă, cu os lung — pentru poftă mare.
- Τηγανιά χοιρινή** ⁷⁻¹⁷⁻¹⁸⁻¹⁹ €19
Greek-style pork pan · Tigaie grecească de porc · 200 / 150 / 30 g
Bucăți de porc sfărâind în tigaie, cu ardei și mirodenii.





PLATOURI

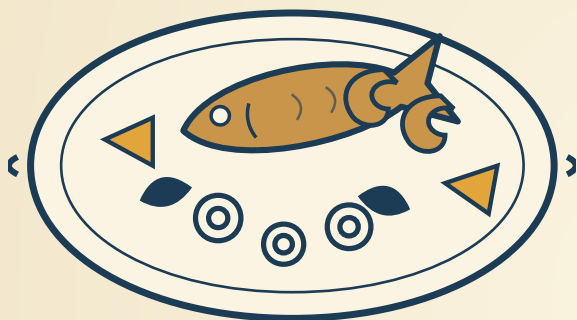
SHARING PLATTERS · ΠΙΑΤΕΛΕΣ

8

Platurile Motorship — modul nostru preferat de a aduce oamenii împreună la masă. Generoase și proaspete, gândite pentru a fi savurate în doi sau în patru.

Πιατέλα Ψαριών & Θαλασσινών

Fish & Seafood Platter · Platou Pește & Fructe de Mare



Cel mai frumos mod de a împărți o seară la malul mării.

CONȚINE: dorada / biban, hamsii, sardină, scoici, calamar, creveți, cartofi, sos.

2 PERSOANE €50

Gramaj: 1 kg · 450 g · 60 g

4 PERSOANE €98

Gramaj: 2 kg · 900 g · 120 g

Alergeni: 1 · 15 · 18 · 19

Πιατέλα Κρεατικών

Meat Platter · Platou Carne

Festinul de la grătar al casei, pentru împărțit cu drag.

CONȚINE: ceafă de porc, mici, piept de pui, cotlet de miel, cârnați, cartofi, sos.

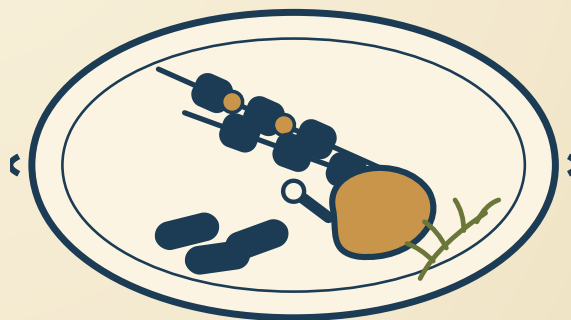
2 PERSOANE €50

Gramaj: 1 kg · 450 g · 60 g

4 PERSOANE €98

Gramaj: 2 kg · 900 g · 120 g

Alergeni: 10 · 15 · 18 · 19



Η λίστα αλλεργιογόνων βρίσκεται στην τελευταία σελίδα · The allergen list is on the last page · Lista de alergenii se găsește pe ultima pagină

Το βιβλίο παραπόνων & προτάσεων διαθέσιμο από το προσωπικό · Suggestion & complaint book available from the staff · Beschwerde- und Vorschlagsbuch auf Anfrage beim Personal erhältlich



GARNITURI & EXTRA

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ · SIDES & EXTRAS

7

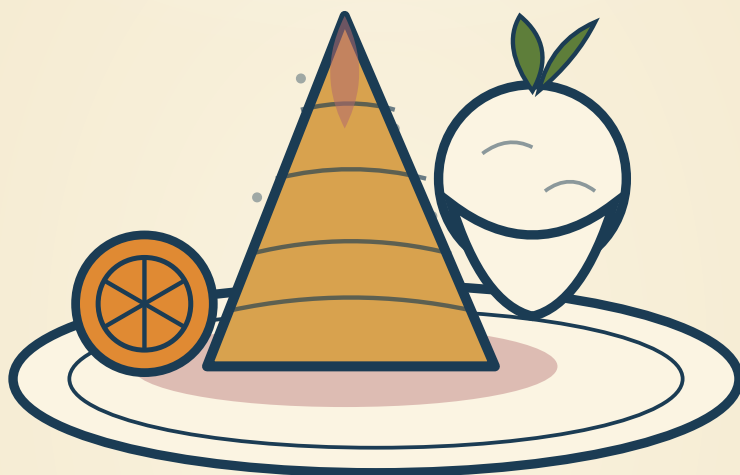
- Λαχανοσαλάτα** ¹⁸ €3
Cabbage salad · Salată de varză · **120 g**
Varză crocantă, proaspăt tăiată.
- Ρύζι** ¹⁸ €5
Rice · Orez · **220 g**
Orez pufoș, garnitură simplă și ușoară.
- Κολοκυθάκια πανέ με τζατζίκι** ¹⁻⁷⁻¹⁸⁻¹⁹ €13
Breaded zucchini with tzatziki · Dovlecel pane & tzatziki · **350 g**
Felii de dovlecel într-o crustă aurie, crocantă.
- Πολέντα με τυρί και ξινή κρέμα** ⁷⁻¹⁷⁻¹⁸ €10
Polenta with cheese & sour cream · Mămăligă cu brânză și smântână · **400 g**
Mămăligă caldă, cu brânză și smântână — gust de-acasă.
- Σαλάτα ντομάτα & αγγούρι** ¹²⁻¹⁸ €5
Tomato & cucumber salad · Salată de roșii & castraveți · **180 g**
Roșii și castraveți, simplu și răcoritor.
- Πράσινη σαλάτα με λεμόνι** €4
Green salad with lemon · Salată verde cu lămâie · **160 g**
Verdeată crocantă, cu un strop de lămâie.
- Σαλάτα ψητής πιπεριάς με σκόρδο** ¹²⁻¹⁹ €5
Roasted pepper salad with garlic · Salată de ardei copti cu usturoi · **200 g**
Ardei copti, mătăσοși, cu usturoi.
- Λαχανικά σχάρας** ¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €11
Grilled vegetables · Legume la grătar · **250 g**
Legume de sezon, rumenite pe jar.
- Σάλτσες** ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁸⁻¹⁹ €1
Sauces · Sosuri · **30 g**
Maioneză, ketchup, muștar, mujdei, chimichurri.
- Ψωμί** ¹ €3
Bread · Pâine · **220 g**
Pâine proaspătă.
- Πίτα** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹³⁻¹⁸ €2
Pita bread · Pita · **80 g**
Lipie pita, caldă și pufoasă.



DESERT

DESSERT · ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

9



Πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια

Portokalopita with vanilla ice cream · Portokalopita cu înghețată de vanilie

*Prăjitura grecească din foi subțiri îmbibate în sirop de portocale, servită caldă,
alături de o cupă de înghețată de vanilie.*

€9

230 G · ALERGENI 1 · 3 · 7 · 18



ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ & ΚΑΦΕΣ

SOFT DRINKS & COFFEE · RĂCORITOARE & CAFEA

10

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ *Soft Drinks · Răcoritoare*

Coca-Cola / Zero	€3
Φάντα Πορτοκάλι / Λεμόνι	€3
Fanta Orange / Lemon · Fanta Portocale / Lămâie	
Sprite	€3
Τόνικ 0.25 l	€3
Tonic water · Apă tonică	
Schweppes Soda	€3
Νερό φυσικό 0.5 l	€1
Still water · Apă plată 0.5 l	
Νερό φυσικό 1 l	€1.5
Still water · Apă plată 1 l	
Νερό μεταλλικό	€3.5
Mineral water · Apă minerală	

ΝΕΚΤΑΡ *Fruit nectar · Nectar*

Μπανάνα	€3.5
Banana · Banane	
Βύσσινο	€3.5
Sour cherry · Vișine	
Μίξ φρούτων	€3.5
Fruit mix · Mix de fructe	

ΦΡΕΣΚΟΣ ΧΥΜΟΣ *Fresh juice · Suc proaspăt*

Λεμονάδα	€6
Lemonade · Limonadă	
Πορτοκαλάδα	€6
Orangeade · Oranjadă	

ΚΟΚΤΕΪΛ ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ

Non-alcoholic cocktails · Cocktailuri fără alcool · 180 ml

Green Apple	€8
Virgin Mojito	€8
Shirley Temple	€8

ΚΑΦΕΣ *Coffee · Cafea*

Εσπρέσο	€4
Espresso	
Διπλός εσπρέσο	€5
Double espresso · Espresso dublu	
Καπουτσίνο	€5
Cappuccino	
Καφέ λάτε	€5
Caffè Latte	
Φραπέ	€5
Frappé	
Φραπέ με παγωτό	€8
Frappé with ice cream · Frappé cu înghețată	





Αλκοολούχα Ποτά

SPIRITS & WINE · BĂUTURI ALCOOLICE

11

ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥΪ *House wine · Vinul casei*

Λευκό κρασί *White wine · Vin alb*

Ξηρός, καράφα 500 ml ²² €6
Dry, carafe 500 ml · Sec, carafă 500 ml

Ξηρός, ποτήρι 200 ml ²² €3
Dry, glass 200 ml · Sec, pahar 200 ml

Κόκκινο κρασί *Red wine · Vin roșu*

Ξηρός, καράφα 500 ml ²² €6
Dry, carafe 500 ml · Sec, carafă 500 ml

Ξηρός, ποτήρι 200 ml ²² €3
Dry, glass 200 ml · Sec, pahar 200 ml

Ημίγλυκος, καράφα 500 ml ²² €6
Semi-sweet, carafe 500 ml · Demidulce, carafă 500 ml

Ημίγλυκος, ποτήρι 200 ml ²² €3
Semi-sweet, glass 200 ml · Demidulce, pahar 200 ml

ΚΡΑΣΙ ΣΕ ΜΠΟΥΚΑΛΙ *Bottled wine · Vin la sticlă · 500 ml*

Ρετσίνα *Retsina*

Georgiadis ²² €5

Retsina ²² €5

Kehrimbari ²² €6

ΣΦΗΝΑΚΙΑ *Shots · Shot-uri*

Tequila / Jäger / Motorship €4

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ *Spirits · Spirtoase*

Vodka Finlandia €8

Rom Havana €8

Ouzo €5

Ouzo Plomari, 200 ml ²² €10

Tequila José Cuervo €8

Whisky €8

Tsipouro ²² €10

ΜΠΥΡΑ *Beer · Bere*

Mythos, 500 ml ²² €5

Amstel, 500 ml €5

Vergina, 500 ml ²² €5

Vergina Red, 500 ml ²² €5

Draft Verghina, 400 ml ²² €4

Vergina Radler, 300 ml ²² €4

Vergina Strong, 300 ml ²² €4

ΚΟΚΤΕΪΛ *Cocktails · Cocktailuri · 180 ml*

Hugo €10

Motorship €10

Gin Tonic €10

Aperol Spritz €10

Campari Orange €10

Cuba Libre €10

Tequila Sunrise €10

Mojito €10



ALERGENI

ALLERGENS · ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

12

Spuneți-i personalului dacă aveți o alergie sau o intoleranță — vă îndrumăm cu drag spre preparatele potrivite.

Please inform our staff of any allergy · Ενημερώστε το προσωπικό για τυχόν αλλεργίες



1. Cereale cu gluten

Gluten cereals · Δημητριακά με γλουτένη



2. Crustacee

Crustaceans · Καρκινοειδή



3. Ouă

Eggs · Αυγά



4. Pește

Fish · Ψάρια



5. Arahide

Peanuts · Αράπικα φιστίκια



6. Soia

Soybeans · Σόγια



7. Lapte

Milk · Γάλα



8. Fructe cu coajă lemnoasă

Tree nuts · Ξηροί καρποί



9. Țelină

Celery · Σέλινο



10. Muștar

Mustard · Μουστάρδα



11. Susan

Sesame · Σουσάμι



12. Sulfiți (SO₂)

Sulphites · Θειώδη



13. Lupin

Lupin · Λούπινο



14. Moluște

Molluscs · Μαλάκια

ALTE MENȚIUNI

OTHER MARKERS · ΛΟΙΠΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ



15. Congelat

Frozen · Κατεψυγμένο



16. Prefiert / prăjit

Pre-boiled / pre-fried · Προβρασμένο / προτηγανισμένο



17. Dop

Dop



18. Ulei de floarea-soarelui

Sunflower oil · Ηλιέλαιο



19. Ulei de măsline

Olive oil · Ελαιόλαδο



20. Ulei de palmier

Palm oil · Φοινικέλαιο



21. Ulei de rapiță

Rapeseed oil · Κραμβέλαιο



22. Made in Greece

Greek product · Προϊόν Ελλάδας



MULȚUMIM

THANK YOU · ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

Ne-ați dăruit o seară din vacanța dumneavoastră. Știm că timpul de vacanță e prețios — poate mai prețios decât orice — și promitem că l-am tratat cu respect.

Suntem românii de la Motorship.
Cu suflet latin, inimă balcanică și dragoste sinceră pentru Grecia.



REZERVĂRI ♦ 0722 896 645

PROGRAM ♦ Zilnic, 12:00 – 23:00

SEZON ♦ Iunie – Septembrie

LOCAȚIE ♦ Skala Marion · Thassos · Grecia



POVESTE · MENIU · REZERVĂRI

MOTORSHIP.RESTAURANT

